

# Galletas de Azúcar

Desserts, B-04

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
margarina o mantequilla	6 oz	3/4 tza	12 oz	1 1/2 tza	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bata la margarina o mantequilla hasta que se haga cremosa en una batidora con el accesorio de paleta por 10 minutos a velocidad media.</li> </ol>
Azúcar	12 oz	1 1/2 tza	1 lb 8 oz	3 tzas	
Huevos enteros congelados, descongelados	3 oz	1/4 tza 2 Cdas	6 oz	3/4 tza	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Agregue los huevos, vainilla y leche. Mezcle a velocidad media por 1 minuto hasta que esté suave. Raspe las paredes del tazón. Mezcle por 30 segundos a velocidad media.</li> </ol>
O	O	O	O	O	
Huevos grandes frescos		2 huevos		4 huevos	
Vainilla		1 1/2 cda		1 Cda	

Harina para todo propósito enriquecida	14 1/2 oz	3 1/3 tazas	1 lb 13 oz	1 cuarto gl 2 2/3 tazas	<b>3.</b> En un tazón separado, combine la harina, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, sal, nuez moscada (opcional) y canela. Gradualmente agregue los ingredientes secos a la mezcla cremosa. Mezcle por 1 minuto a baja velocidad, hasta que esté bien mezclado.
Polvo de hornear		1 1/2 cda		1 Cda	
Bicarbonato de sodio, agentes gasificantes		3/4 cda		1 1/2 cda	
Sal		3/4 cda		1 1/2 cda	
Nuez moscada molida (opcional)		1/2 cda		1 cda	
Canela molida		1/2 cda		1 cda	
Azúcar	2 oz	1/4 tza	4 oz	1/2 tza	<b>4.</b> Cubra ligeramente una bandeja mediana (13" x 18" x 1") con aceite antiadherente en aerosol o forre con papel para hornear. Distribuya las porciones con un cucharón No. 30 (2 Cdas) en líneas de 3 a lo ancho y 3 a lo largo. Para 25 porciones, use 3
Canela molida (opcional)		1 cda		2 cdtas	<b>5.</b> Combine el azúcar y la canela (opcional) en un

6. Hornee hasta que estén doradas. Horno convencional: 375°F por 12 minutos. Horno de convección: 350°F por 16 minutos. Caliente a 160°F o a mayor temperatura.

7. Una porción equivale a 1 galleta.

Serving	Yield	Volume
1 galleta	<p><b>25 Porciones:</b> 2 lbs 5 oz (masa)</p> <p><b>50 Porciones:</b> 4 lbs 10 oz (masa)</p>	<p><b>25 Porciones:</b> aproximadamente 3 ? tazas (masa) 25 galletas</p> <p><b>50 Porciones:</b> aproximadamente 1 cuarto gl 2 ? tazas (masa) 50 galletas</p>

Nutrients Per Serving					
Calorías	177	Grasa saturada	1.25 g	Calcio	30 mg
Proteínas	2.25 g	Colesterol	15 mg	Sodio	199 mg
Carbohydrate	28.73 g	Vitamina A	268 IU	Fibra dietetica	0.5 g
Grasa total	6 g	Vitamina C			